# 삼성 스마트 오븐 (스팀)

Samsung
**Smart Oven (Steam)**

사용설명서

DE68-04142A-04

**MC324GAKCBB**
**MC324GAKCPB** **MC326GAKCBB**
**MC324GAKCPW** **MC326GAKCPB**
**MC324GAKCWQ** **MC326GAKCPW**
**MC325GAKCBB** **MC327GAKCBB**
**MC325GAKCWQ** **MC327GAKCPB**

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

Planet First 100 % Recycled Paper

이 사용설명서는 100 % 재생지를 사용하였습니다.

**정통 유럽향 오븐**

▶ 오븐의 본 고장인 유럽 정통 오븐을 그대로 옮겨왔습니다. 열풍을 이용한 오븐의 가열방식과 오븐 내부의 세라믹 재질은 정통오븐이 갖춰야 할 필수 사항입니다.

**한국 요리는 기본, 다양한 요리를 손쉽게**

▶ 한국요리를 포함해 자주 먹는 다양한 음식들에 대한 자동조리 기능이 제공되므로 원하는 메뉴만 선택하면 요리사가 조리한 것과 같은 맛을 손쉽게 즐길 수 있습니다. 또한, 기름이 분리되어 담백할 뿐 아니라 번거롭게 뒤집지 않고도 양면이 동시에 구워지는 웰빙다용도팬이 제공되므로 한국인이 자주 먹는 생선구이도 빠르고 맛있게 즐길 수 있습니다.

**복합 열원으로 맛있고 빠르게**

▶ 오븐, 그릴, 레인지를 복합 열원으로 사용할 경우 일반 오븐보다 3 배 정도 빠르게 조리할 수 있어 전기요금을 절약할 수 있습니다.

**컴팩트한 외관, 충분한 조리 용량**

▶ 작고 경제적인 오븐의 외관은 전자레인지대를 포함하여 주방 어디에나 두고 손쉽게 자주 사용할 수 있으면서도 조리공간이 32 리터이므로 한번에 충분한 양을 조리할 수 있습니다.

**깨끗하고 위생적인 스팀청소**

▶ 스팀청소 기능을 활용하면 힘들고 어려운 오븐청소를 깨끗하고 위생적으로 관리하실 수 있습니다.

**스팀을 이용한 웰빙요리**

▶ 고온스팀을 이용한 조리로 음식물의 영양소를 잘 보존하고 음식물의 색상과 맛을 유지시킬 수 있습니다.

## 준비편

**중요 안전 설명서 4**
**안전을 위한 주의사항 4**
설치 관련 4
전원 관련 5
사용 관련 6
청소 관련 14
**설치방법 15**
일반형 설치하기 15
접지하기 15
물받이의 취급, 설치 및 분해 방법 16
급수탱크의 취급과 급수 방법 16
급수탱크 설치 방법 16
**알아두기 17**
각 부분의 이름 17
부속품과 사용방법 17
사용가능한 그릇의 종류 19

## 사용편

**버튼과 표시부 20**
조작부 20
기능설명 20
진행표시부 22
**처음 사용할 때 23**
현재시간 설정 23
소리 꺼짐 / 켜짐 기능 23
절전기능 24
잠금기능 24
공회전 25
**자동냉각 기능 26**
**수동조리 26**
오븐 26
그릴 27
레인지 28
수퍼스팀 29
웰빙건조 30
발효 31
스팀 + 32
메모리쿡 33
**자동조리 34**
스마트쿡 34
스마트쿡 : 카테고리 10 – 스팀요리 36
쾌속해동 40
**편리한 기능 41**
탈취 41
보온 41
스팀청소 42
잔여수 제거 43

## 기타편

**청소 및 손질방법 44**
스팀발생기 세정 45
**고장신고 전 확인사항 46**
조리 중 이상해요 46
조리 후 이상해요 47
동작이 이상해요 47
자가진단 표시 48
**제품규격 49**
**폐 전자제품 처리안내 50**
**제품보증서 51**

## 중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

**경고** 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

**주의** 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

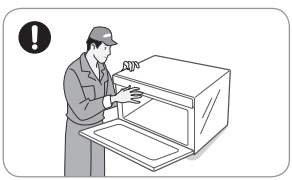
- 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.

## 안전을 위한 주의사항

[ 설치 관련 ]

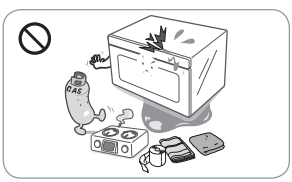
**설치는 전문기사에게 의뢰하세요 .**

▶ 감전 , 화재 , 고장 , 폭발 , 상해의 원인이 됩니다 .



**열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기 , 기름 , 먼지가 많은 곳 , 직사광선 및 물 ( 빗물 등 ) 이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요 .**

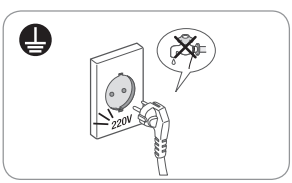
▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .




**안전을 위해서 반드시 접지하세요 . 단 , 가스관 , 플라스틱 수도관 , 전화선 등에는 접지하지 마세요 .**

▶ 감전 , 화재 , 고장 , 폭발의 원인이 됩니다 .

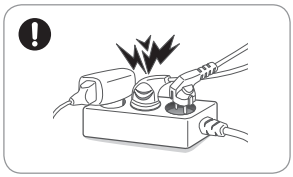
▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요 .



## 안전을 위한 주의사항

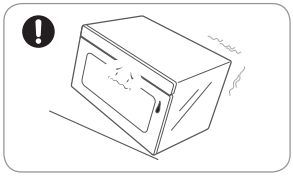
### [설치 관련]

**⚠ 전원은 교류 220 V/60 Hz/ 정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.**



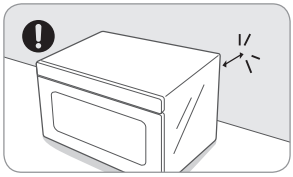
- ▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 전압 / 주파수 / 정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

**⚠ 바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.**



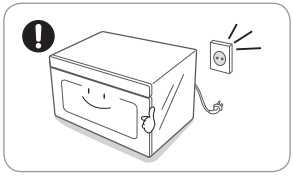
- ▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.

**⚠ 벽과의 간격을 두고 설치하세요.**



- ▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.

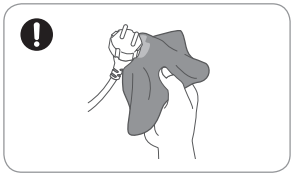
**⚠ 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.**



- ▶ 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

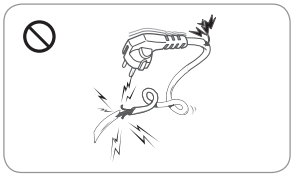
### [전원 관련]

**⚠ 정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질 ( 먼지, 물 등 ) 을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.**



- ▶ 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

**⚠ 전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.**



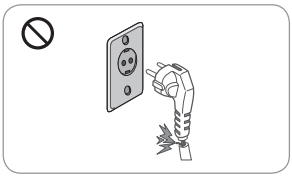
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

## 안전을 위한 주의사항

[전원 관련]

⚠ 전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고 , 손상된 전원 플러그 , 전원코드 , 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요 .

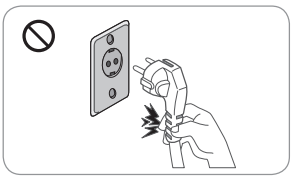
▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .



⚠ 전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드 ( 전선 ) 를 당겨서 빼지 마세요 .

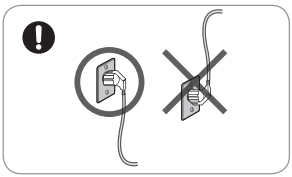
▶ 전원 플러그를 잡고 빼 주세요 .

▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .



⚠ 전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요 .

▶ 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다 .



⚠ 전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요 .

⚠ 장시간 사용하지 않거나 , 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요 .

▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .

[사용 관련]

⚠ 절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요 .

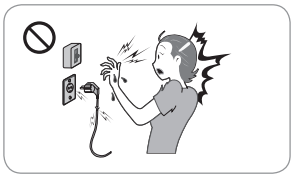
▶ 화재의 원인이 됩니다 .

## 안전을 위한 주의사항

[ 사용 관련 ]

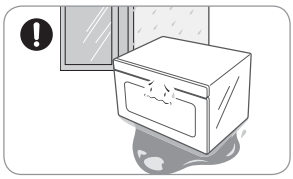
⚠ 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요 .

▶ 감전의 원인이 됩니다 .



⚠ 제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요 .

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다 .

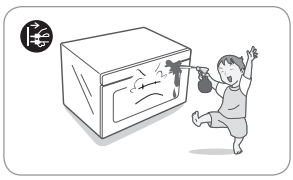


⚠ 제품에서 이상한 소리 , 타는 냄새 , 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요 .

▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .

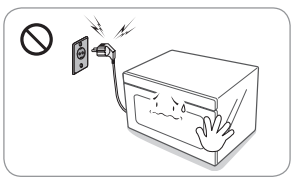
⚠ 제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요 .

▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .



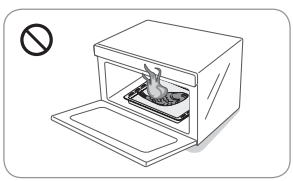
⚠ 동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요 .

▶ 다시 꽂을 경우 , 불꽃이 발생하여 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .



⚠ 히터가 있는 모델의 경우 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요 .

▶ 화재의 원인이 됩니다 .

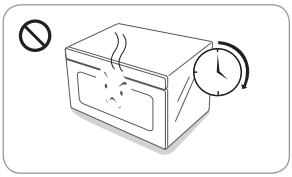


## 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

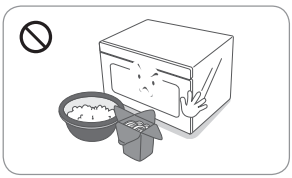
⚠ 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



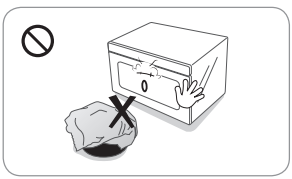
⚠ 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



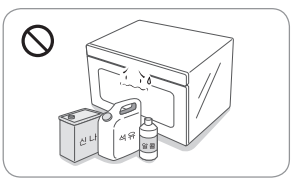
⚠ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



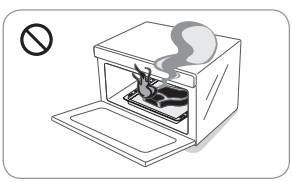
⚠ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.



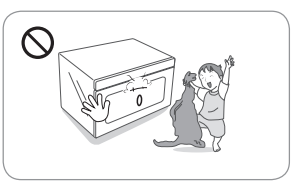
⚠ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.

▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.



⚠ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

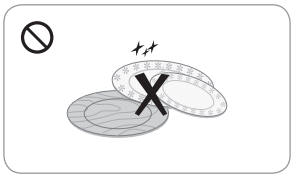


## 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

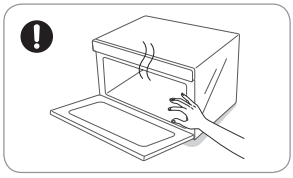
⚠ **알루미늄 호일 , 금속성 물질 ( 용기 , 포크 등 ) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요 .**

▶ 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다 .



⚠ **조리 중이거나 조리가 끝난 직후 문이 뜨거우니 주의하세요 .**
**히터가 있는 모델의 경우 , 오븐 내부의 부속품등이 인체에 닿지 않도록 주의 하세요 .**

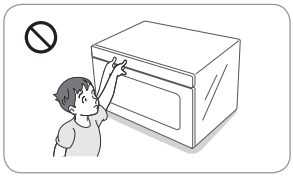
▶ 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다 .



⚠ **접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요 . 또한 , 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요 .**

▶ 감전 , 화상 , 상해의 원인이 됩니다 .

▶ 문을 열고 닫을 때 , 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다 .



⚠ **껍질이 단단한 열매 , 뚜껑이 있는병 , 밀봉된 용기 , 밀봉된 인스턴트식품 등은 그대로 가열하지 마세요 .**

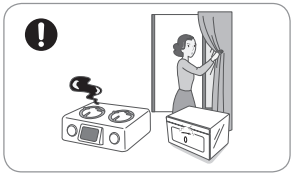
▶ 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요 .

▶ 은행 , 계란 , 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요 .

⚠ **가스 ( 도시 가스 , 프로판 가스 등 ) 가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요 .**

▶ 이때 , 환기 팬을 사용하지 마세요 .

▶ 불꽃을 일으키면 폭발 , 화재의 원인이 됩니다 .

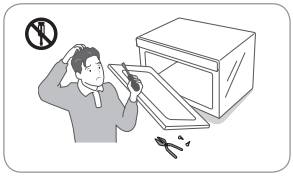


⚠ **임의로 분해 , 수리 , 개조하지 마세요 .**
**제품 케이스를 서비스기사외에 절대 분해하지 마세요 .**

▶ 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전 , 화재의 위험이 있습니다 .

▶ 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다 .

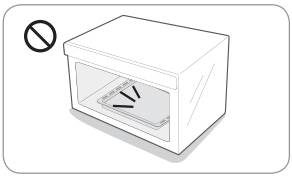
▶ 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요 .



# 안전을 위한 주의사항

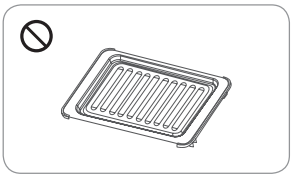
## [사용 관련]

**⚠ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요 .**



- ▶ 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다 .
- ▶ 또한 , 장시간 가열하거나 , 소량의 식품 가열 후에도 , 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오 .
- ▶ 단 , 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다 .

**⚠ 웰빙다용도팬 및 석쇠는 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요 .**

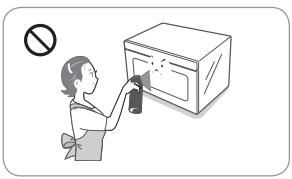


- ▶ 불꽃 발생의 원인이 됩니다 .

**⚠ 제품 위에 올라거가나 , 물건 ( 세탁물 , 커버 , 촛불 , 담뱃불 , 그릇 , 약품 , 금속 등 ) 을 올려 놓지 마세요 .**

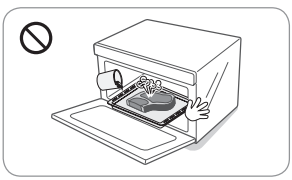
- ▶ 감전 , 화재 , 고장 , 상해의 원인이 됩니다 .
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다 .

**⚠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요 .**



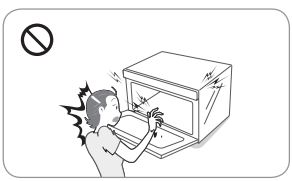
- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전 , 화재 , 고장의 원인이 됩니다 .

**⚠ 조리 중이나 조리 후에는 문 , 내부 , 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요 .**



- ▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해 , 화상의 원인이 됩니다 .

**⚠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요 .**



- ▶ 감전의 원인이 됩니다 .

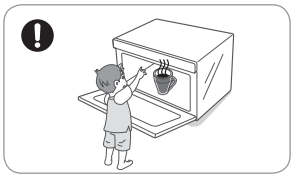
## 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

⚠ 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요 .

▶ 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요 .

▶ 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나 , 충분히 식힌 후 먹이세요 .



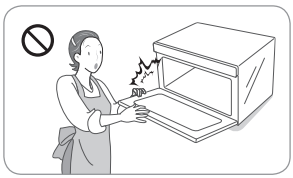
⚠ 문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요 .

▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다 .

▶ 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다 .

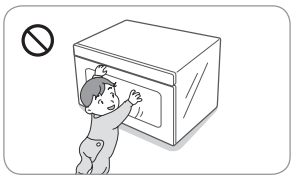
▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다 .

▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요 .



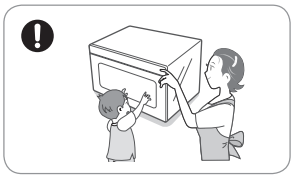
⚠ 어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고 , 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요 .

▶ 감전 , 부상 , 화상의 원인이 됩니다 .



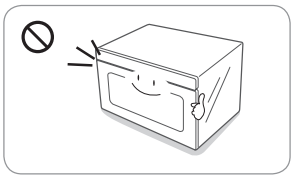
⚠ 히터가 있는 모델의 경우 복합 모드 ( 전자레인지 + 히터 ) 로 동작될 때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하도록 하세요 .

▶ 감전 , 부상 , 화상의 원인이 됩니다 .

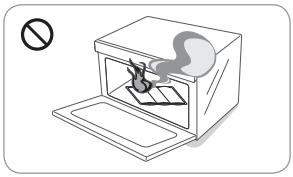


⚠ 문을 꼭 닫고 사용하세요 .

▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다 .



⚠ 휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요 .



# 안전을 위한 주의사항

## [사용 관련]

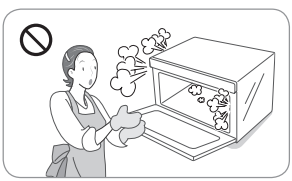
**⚠ 물과 같은 음료 ( 커피 , 차 , 술 , 물 등 ) 나 액체를 데울 시에는 주의하세요 .**

- ▶ 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요 .
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요 .
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요 .
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다 .
- ▶ 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요 .
- ▶ 미역국 , 된장국 , 점성이 있는 식품 ( 카레 , 스프 , 스튜 ) 을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요 .

**⚠ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요 .**

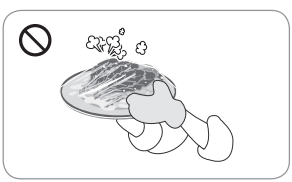
- ▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요 .
- ▶ 석쇠나 접시 등을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다 .

**⚠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요 .**



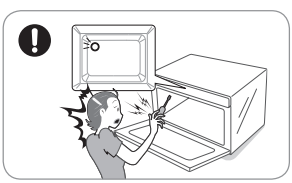
- ▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요 .
- ▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다 .

**⚠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요 .**



- ▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다 .

**⚠ 오븐 조명용 램프 교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요 .**



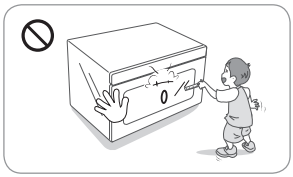
- ▶ 감전의 위험이 있으므로 램프를 교체하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요 .

## 안전을 위한 주의사항

[사용 관련]

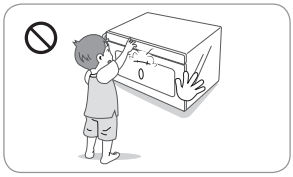
⚠ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.



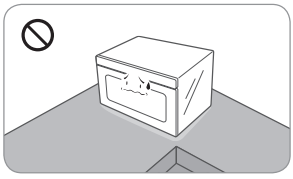
⚠ 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.



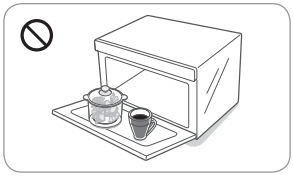
⚠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.



⚠ 조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

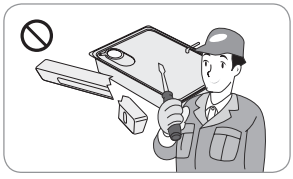
▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.



⚠ 급수탱크가 파손된 경우에는 사용하지 마세요.

▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 상해의 원인이 됩니다.



[ 청소 관련 ]

⚠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

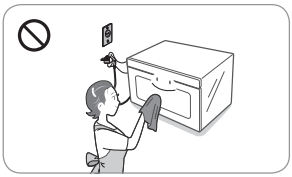
## 안전을 위한 주의사항

**⚠ 제품을 주기적으로 청소하고 , 청소 시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요 .**

▶ 감전 , 화재의 원인이 됩니다 .

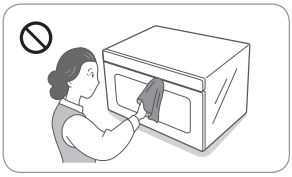
▶ 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요 .

▶ 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다 .



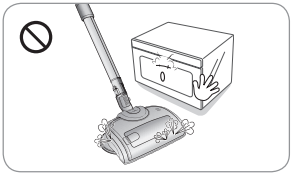
**⚠ 제품 청소 ( 외부 / 내부 ) 시 다치지 않도록 주의하세요 .**

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다 .



**⚠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요 .**

▶ 부식의 원인이 됩니다 .



**최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우**

▶ 최초 동작 시 약간의 연기나 탄 냄새가 날 경우가 있으나 10 분간 연속 동작 후에는 냄새가 사라집니다 .

▶ 더 빠르게 냄새를 제거하고 싶을 경우 컵이나 그릇에 래몬즙 (25 ml) 과 물 (50 ml) 을 섞어 전자레인지 모드로 4~5 분간 동작하시기 바랍니다 .

**안전점검**

**오래 사용한 전자레인지의 소비자 안전점검을!**

**이러한 증상이 있습니까?**

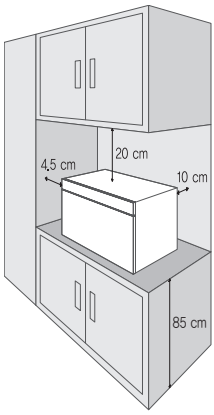
- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다 .
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다 .
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다 .
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다 .
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다 .

**이럴 땐 사용 금지**

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다 .
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다 .
- 절대 소비자 임의로 수리하지 마시기 바랍니다 .

## 설치방법

### [ 일반형 설치하기 ]




**설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.**

**다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.**

**다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.**

- ▶ 간격이 좁은 수납공간 또는 밀폐된 공간에 제품을 설치하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

**통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.**

- ▶ 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.
- ▶ 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

**내열온도가 낮은 바닥에 설치하지 마세요.**

- ▶ 비닐 재질의 바닥 등, 내열온도가 낮은 곳에 제품을 설치할 경우 바닥재가 파손되거나 녹을 수 있습니다.

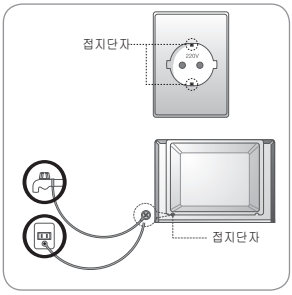
**턱이 없는 곳에 설치하세요.**

- ▶ 턱이 있는 곳에 설치해 사용할 경우 급수탱크와 물받이 사용이 불편할 수 있으며, 제품 파손의 원인이 됩니다.

**110 V로 사용하려면**

- ▶ 승압용 변압기(1.5 KVA 이상)를 가까운 전기 재료 판매점에서 구입하여 연결한 후 사용하세요. 반드시 접지를 해야 합니다.

### [ 접지하기 ]




**[ ⏚ 안전을 위해 접지해 주세요.]**

**접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.**

**일반형과 빌트인형의 접지방법은 모두 같습니다.**

**콘센트에 접지단자가 있는 경우**

- ▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.

**콘센트에 접지단자가 없는 경우**

- ▶ 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)
- ▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

**이런 곳에는 절대 접지하지 마세요.**

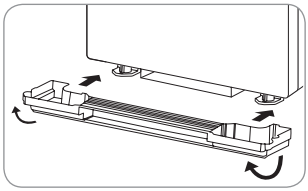
- ▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

참고

- ▶ 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 종 접지공사를 받으세요.
- ▶ 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

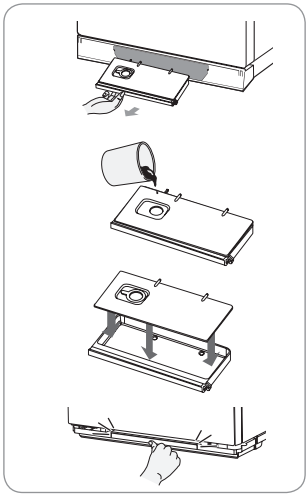
## 설치방법

### [ 물받이의 취급 , 설치 및 분해 방법 ]



- ▶ 물받이의 설치 및 분해는 제품 본체에서 급수탱크를 빼 낸 상태에서 해주십시오 .
- ▶ 음식 찌꺼기나 문에 맺힌 수증기 등을 받는 그릇입니다 . 본체 정면에 맞추어 화살표 방향으로 닫아 주십시오 .
- ▶ 물받이를 분해하는 경우에는 위로 들어 올려 앞으로 당겨주십시오 .
- ▶ 물이 고여 있을 수 있습니다 . 주의해 주십시오 .

### [ 급수탱크의 취급과 급수 방법 ]



급수탱크를 본체에서 분리합니다.

- ▶ 급수탱크의 손잡이에 손을 넣어 화살표 방향으로 당겨 꺼내 주십시오 .

급수탱크의 뚜껑을 열고 물로 깨끗이 씻어 주십시오.

급수탱크에 물(최대 500 ml)을 넣습니다.

### [ 급수탱크 설치 방법 ]

급수탱크의 뚜껑을 닫아 주십시오.

- ▶ 뚜껑의 주위 전체를 눌러 확실히 닫아 주십시오 .

급수탱크를 본체에 설치합니다.

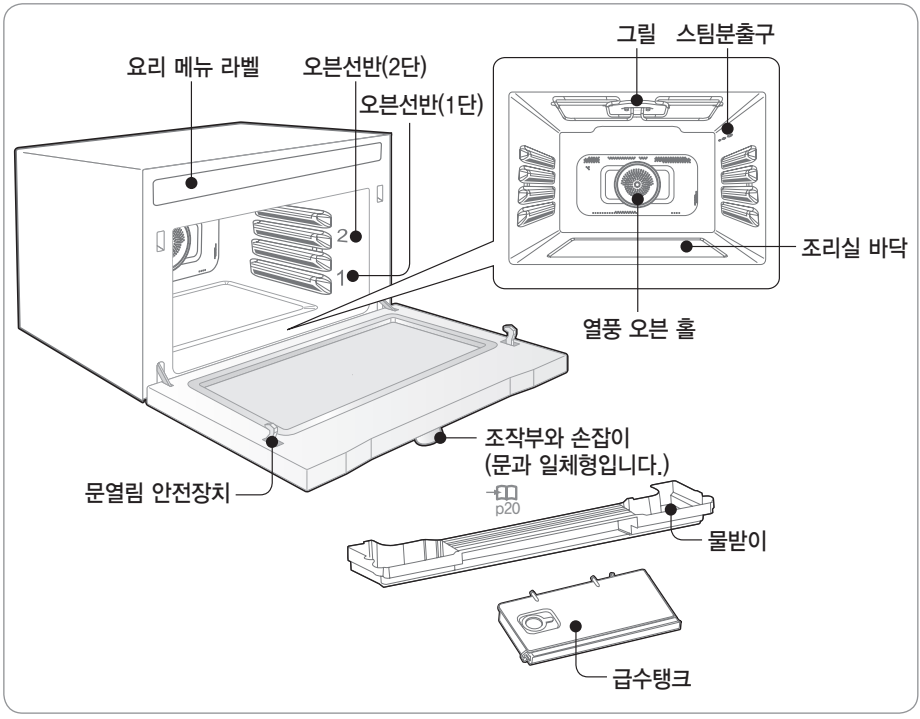
- ▶ 더 이상 들어가지 않을 때까지 급수탱크의 가운데를 눌러 확실히 삽입해 주십시오 . 잘못 설치될 경우 누수나 스팀 부족의 원인이 됩니다 .

참고

- ▶ 급수탱크는 언제나 청결하게 관리해 주십시오
- ▶ 사용하는 물은 정수기 물이나 수돗물을 사용해 주십시오 . 미네랄 워터 , 알칼리 이온수 , 우물물 등은 사용하지 말아 주십시오 . 스팀 분출구 등이 막힐 수 있습니다 .
- ▶ 급수탱크에는 물 이외는 넣지 말아 주십시오 . 고장의 원인이 됩니다 .
- ▶ 스팀 조리 시에는 반드시 급수탱크에 물 ( 최대 500 ml) 을 넣고 정확히 본체에 설치해 주십시오 . 물이 적거나 잘못 설치될 경우 스팀 조리를 하면 에러표시인 표시가 나오고 조리가 원활히 진행되지 못할 수 있습니다 .
- ▶ 스팀 조리 종료 후에는 반드시 남은 물을 제거해 주십시오 .
- ▶ 5 ℃ 이하의 환경에서는 사용하지 말아 주십시오 . 물이 얼어 스팀이 나오지 않게 됩니다 .
- ▶ 스팀조리시 400 ㎖ 이상 물을 채우고 조리를 시작하세요 .
- ▶ 스팀조리 완료 후 또는 일시정지 / 취소시에는 조리실 내 수증기가 자연 배수될 수 있도록 일정 시간 ( 약 1 분 ) 동안 급수 탱크를 본체에서분리하지 마세요 .
- ▶ 스팀조리 후 사용한 물의 배수로 인하여 급수탱크가 뜨겁습니다 . 화상의 우려가 있으니 주의하시고 , 급수탱크 내 배수된 물은 깨끗이 비워 주세요 .

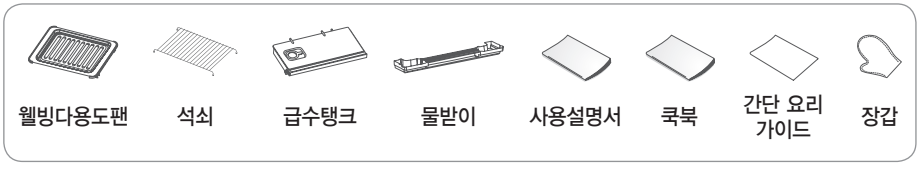
## 알아두기

[각 부분의 이름]




[ 부속품과 사용방법 ]

[ 부속품 구성 ]




**주의**

- ▶ 석쇠는 반드시 웰빙다용도팬 위에 놓고 사용하고, 단독으로 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 될 수 있습니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 될 수 있습니다.
- ▶ 조리실 바닥에 큰 충격을 줄 경우 바닥이 깨질 위험이 있으니 주의 바랍니다.

## 알아두기

### [부속품과 사용방법]

| 부속품 | 레인지/쾌속해동 | 오븐/그릴 | 수퍼스팀/스팀+ | 스마트쿡 | 사용방법 |
|---|---|---|---|---|---|
| 웰빙 다용도팬 | ✕ | ○ | ○ | 원하는 요리를 선택하면 진행표시부에 필요한 부속품과 선반 위치가 표시됩니다. | • 오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다.<br>• 주로 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리 시 사용합니다.<br>• 요리 종류에 따라 1 단 또는 2 단에 끼워 사용합니다.(용기 위치는 쿡북을 참조하세요.) |
| 석쇠 | ✕ | ○ | ○ | | • 통닭, 통삼겹살 등의 조리 시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다.<br>• 반드시 웰빙다용도팬 위에 놓고 사용하고 단독으로 사용하지 마세요. |
| 급수탱크 | ○ | ○ | ○ | ○ | • 스팀 발생장치에 물을 공급하기 위한 용기입니다.<br>• 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주십시오.<br>• 기울이면 물이 넘칠 수 있기 때문에 항상 수평상태로 다루어 주십시오.<br>• 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버리고 깨끗이 씻어 주십시오. |
| 물받이 | ○ | ○ | ○ | ○ | • 문 등에 맺힌 수증기를 받는 그릇입니다.<br>• 조리 전에 정확히 삽입되어 있는지 확인해 주십시오.<br>• 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버려 주십시오.<br>• 스팀을 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주십시오. |

⚠ 주의

- ▶ 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 웰빙다용도팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- ▶ 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- ▶ 음식물을 넣지 않은 채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- ▶ 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 착용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- ▶ 부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.
- ▶ 석쇠는 반드시 웰빙다용도팬 위에 놓고 사용하세요.
- ▶ 조리실과 웰빙다용도팬이 뜨거운 경우에는 원하는 조리 결과를 얻을 수 없으므로 충분히 식힌 후 사용하세요.

## 알아두기

[ 사용가능한 그릇의 종류 ]

| 그릇의 종류 | 오븐, 그릴, 스팀 | 레인지 | 그릇의 종류 | 오븐, 그릴, 스팀 | 레인지 |
|---|---|---|---|---|---|
| 도자기류 | ○ | ○ | 나무, 종이 그릇 | × | △ |
| 내열유리 그릇 | ○ | ○ | 금선/은선 무늬 그릇 | × | × |
| 내열 플라스틱 그릇 | × | ○ | 비닐봉지 | × | ○ |
| 일반 플라스틱 그릇 | × | △ | 랩 | × | ○ |
| 일반 유리 그릇 | × | △ | 호일 | ○ | × |

○ 사용할 수 있습니다.

× 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

⚠ 주의

- ▶ 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다 .
- ▶ 구이 , 튀김 등 기름이 있는 음식에는 비닐봉지나 랩은 사용하지 마세요 .
- ▶ 기름기가 많은 음식을 조리 할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요 .
- ▶ 스팀 + 기능에서는 오븐 / 그릴 / 레인지 각 기능별 해당그릇을 사용하세요 .

# 버튼과 표시부

[ 조작부 ]

**❶ 진행표시부** p22

현재시간, 조리의 진행상태, 온도, 부속품 단 위치 안내 등을 표시합니다.

**❷ 보온 버튼** p41

조리가 끝난 요리를 따뜻하게 보관할 때 사용합니다.

**❸ +/– 다이얼**

조리시간, 조리온도, 메뉴종류, 분량 / 무게 등을 맞출 때 사용합니다.

**❹ 선택 / 시작 버튼**

+/– 다이얼로 맞춘 내용을 선택하거나 조리를 시작할 때 사용합니다.

**❺ 정지 / 취소 버튼**

- ▶ 작동 중 정지 / 취소 / 절전 기능에 사용합니다.
- ▶ 조리 중에 한번 누르면 일시정지, 두 번 누르면 취소됩니다.
- ▶ 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

**❻ 기능선택 터치버튼**

원하는 기능을 선택할 때 사용합니다.

[ 기능설명 ]

**오븐** p26

열풍과 함께 오븐 팬을 이용하므로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.

**레인지** p28

음식물을 데우거나 데치기, 냉동식품 해동 등에 주로 사용합니다.

**웰빙건조** p30

버섯, 과일, 오징어, 호박, 무 등을 건조하거나 육포 조리시 사용합니다.

**스마트쿡** p34

스마트쿡 180 가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리할 수 있습니다.

**수퍼스팀** p29

조리실 내부의 스팀 분출구에서 스팀이 발생해 식품을 촉촉하게 가열하거나 찜 조리할 수 있습니다.

**스팀청소** p42

조리실 내부를 스팀을 이용해서 청소할 수 있습니다.

**그릴** p27
상부 그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇노릇하게 익혀주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

**쾌속해동** p40
해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

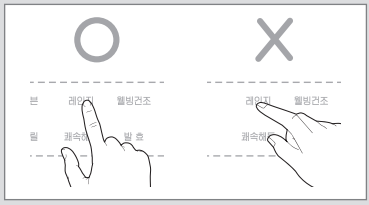
**발효** p31
요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

**메모리쿡** p33
사전에 저장해 둔 레시피(최대 3개)로 요리할 때 사용합니다.

**스팀+** p32
오븐, 레인지, 그릴 기능에 스팀을 추가하여 요리하는 기능입니다.

**탈취** p41
조리 후 내부에 밴 음식 냄새를 줄이는 데 사용합니다.

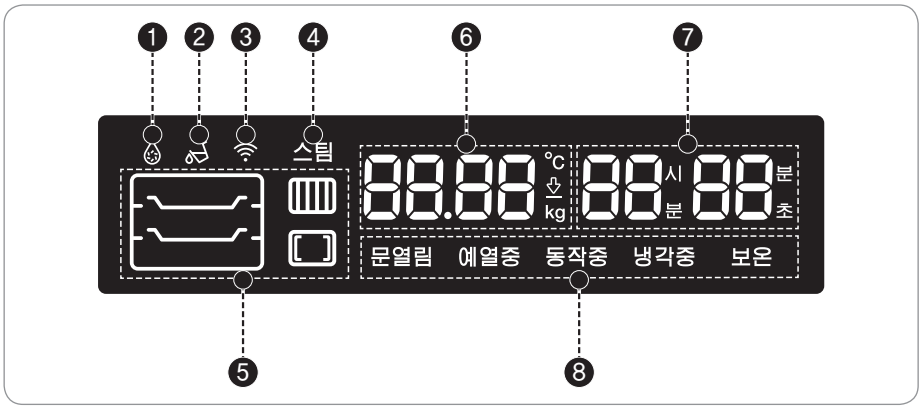
**주의**



- ▶ 기능선택 터치버튼 조작 시 버튼과 손가락면이 버튼 중앙부에 밀착되도록 접촉시켜 누르세요. 버튼의 중앙부를 누르지 않거나 손톱이나 손끝으로 누를 경우 동작하지 않을 수도 있습니다.
- ▶ 고무장갑, 일회용 비닐 장갑 등을 착용하고 터치버튼을 조작하면 버튼이 동작하지 않을 수도 있습니다.
- ▶ 물기가 있는 수건으로 터치버튼을 닦을 경우 자동으로 동작되어 오작동을 일으킬 수 있습니다.
- ▶ 기능선택 터치버튼을 청소할 때는 전원을 끄거나, 잠금 설정을 한 후 청소해 주세요.
- ▶ 기능선택 터치버튼에 물기가 남아 있는 경우에는 마른 헝겊으로 물기를 완전히 제거한 후 사용해 주세요.
- ▶ 문이 열린 상태에서는 오동작 방지를 위하여 버튼 및 다이얼이 동작하지 않습니다.

## 버튼과 표시부

[ 진행표시부 ]




**❶ 스팀발생기 세정 표시**

스팀발생기의 세정이 필요할 경우 깜박입니다 .

**❷ 물보충 표시**

급수탱크가 제대로 설치되지 않거나 조리도중에 급수탱크의 물이 부족하면 나타납니다 .

**❸ 레시피 전송 표시**

레시피 전송이 가능할 경우 나타납니다 . (MC327GAKCBB 모델만 해당 )

**❹ 스팀 표시**

자동조리 중 스팀을 사용하는 레시피를 표시합니다 .

**❺ 부속품 및 선반 위치 안내**

- ▶ : 석쇠
- ▶ : 웰빙다용도팬
- ▶ : 1 단
- ▶ : 2 단

**❻ 무게 / 온도 표시**

기능에 따라 무게 / 온도 / 다운로드 받은 레시피 ( ) 가 표시됩니다 . ( 다운로드 받은 레시피는 MC327GAKCBB 모델만 해당 )

**❼ 시간 표시**

현재시간 / 조리시간 / 완료시간이 표시됩니다 .

**❽ 제품 동작 안내**

- ▶ **문열림** 제품동작중 문이 열린 경우 표시됩니다 . ( 문열림 상태에서는 오동작 방지를 위하여 버튼 및 다이얼이 동작하지 않습니다 .)
- ▶ **예열중** 오븐 조리 시 온도설정 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르면 표시되며 , 예열이 완료되면 사라집니다 .
- ▶ **동작중** 제품이 동작중일 때 표시됩니다 .
- ▶ **냉각중** 제품 동작 완료 후 조리실 내부를 식히고 있을 때 표시됩니다 .
- ▶ **보온** 보온 기능 작동시 표시됩니다 .

# 처음 사용할 때

[ 현재시간 설정 ]

처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다 .
표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고 , 표시부에 (12 시 00 분 ) 이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요 .

❶ ❷


[+/–] 다이얼을 돌려 현재 ( 시 ) 를 설정하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 분을 표시하는 부분이 깜박입니다 .

❸ ❹


[+/–] 다이얼을 돌려 현재 ( 분 ) 을 설정하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 시간 입력이 완료됩니다 .

참고

▶ 현재시간을 변경하고자 할 때는 현재시간이 표시된 상태에서 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누른 후 위의 1~4 단계로 설정하세요 .

▶ [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누른 후 7 초 이내에 시간을 설정하지 않으면 시간 입력이 자동 완료됩니다 .

---

[ 소리 꺼짐 / 켜짐 기능 ]

▶ 버튼 조작음 , 부저음 , 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다 .

▶ 현재시간이 표시된 상태에서 사용하세요 .

❶


소리를 끄려면 [ 선택 / 시작 ] 버튼과 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요 .

▶ (OFF) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다 .

소리를 켜려면 [ 선택 / 시작 ] 버튼과 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요 .

▶ (On) 이 표시되고 다시 소리가 납니다 .

## 처음 사용할 때

[ 절전기능 ]

전기를 절약하는 절전기능입니다 .

▶ 현재 시간이 표시된 상태에서 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 누르면 진행표시부의 표시가 사라집니다 .

❶ 정지/취소 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 누르세요 .

[ 잠금기능 ]

▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지하기 위한 기능입니다 .

▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금 기능을 설정해 두는 것이 좋습니다 .

▶ 현재시간이 표시된 상태에서 사용하세요 .

❶ 정지/취소

잠금을 설정하려면 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 3 초간 누르세요 .

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (L) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다 .

잠금을 해제하려면 [ 정지 / 취소 ] 버튼을 3 초간 누르세요 .

▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (L) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다 .

참고

▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 5 분 후에 자동으로 실내등이 꺼지므로 전기료를 절약할 수 있습니다 . 문을 다시 닫았다가 열거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 켜집니다 .

## 처음 사용할 때

[ 공회전 ]

▶ 구입 후 최초 사용 시 또는 조리실에 냄새가 심할 때 사용하는 기능입니다.
( 최초 사용 시에는 연기가 나오거나 냄새가 날 수 있으나 고장이 아닙니다.)

▶ 냄새에 민감한 애완동물 등을 다른 방으로 옮기고 환기를 위해 창을 열어 주십시오.

❶ 조리실에는 아무 것도 넣지 않고 문을 닫습니다.

❷ 오븐 기능선택 터치버튼 중 [ 오븐 ] 을 누르세요.

❸ 선택/시작 180 ℃ 온도표시가 깜박이면 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요.

❹ 선택/시작 [+/−] 다이얼을 돌려 조리시간을 10 분에 맞추세요.

❺ 선택/시작 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요.
▶ 공회전이 시작됩니다.

주의 ▶ 조리가 끝난 후에는 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다.
반드시 보호장갑을 착용하세요.

참고 ▶ 조리실 내의 냄새가 심할 경우 음식찌꺼기를 닦아내고 공회전을 시켜 주십시오.

## 자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능입니다 .

▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3 분 정도 냉각팬이 자동으로 회전하고 , 진행표시부에 ( 냉각중 ) 이 표시됩니다 . 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요 .

▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높아져 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 것이 좋습니다 .

▶ 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다 .

## 수동조리

[ 오븐 ]

▶ 오븐 모드는 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다 .

❶ 오븐

기능선택 터치버튼 중 [ 오븐 ] 을 누르세요 .

❷ ❸

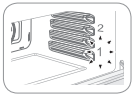
180 ℃ 온도표시가 깜박이면 [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러주세요 .
( 가능한 온도 범위 40~230 ℃ )

❹

예열이 필요할 경우 온도 설정 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 예열이 끝나면 신호음과 함께 ( 예열중 ) 표시가 사라집니다 .

▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요 .



조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품 ( 웰빙다용도팬 또는 웰빙다용도팬 + 석쇠 ) 위에 놓고 선반 ❶에 끼우세요 .

❺

[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요 .

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .
( 최대 1 시간 30 분 설정 가능 )

❻

[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 조리가 시작됩니다 .

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

▶ 조리온도는 조리 중 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르고 온도설정이 깜박일 때 [+/–] 다이얼을 돌려 변경할 수 있습니다 .

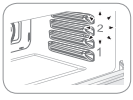
## 수동조리

[ 그릴 ]

▶ 상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다 .

❶ 그 릴 기능선택 터치버튼 중 [ 그릴 ] 을 누르세요 .

❷ 선택/시작 그릴 조리를 할 경우 온도설정 없이 [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 시간을 선택하세요 . ( 최대 60 분 설정 가능 )



조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품 ( 웰빙다용도팬 또는 웰빙다용도팬 + 석쇠 ) 위에 놓고 선반 ❷에 끼우세요 .

❸ 선택/시작 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 조리가 시작됩니다 .

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

참고 ▶ 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각 또는 식용 베이킹소다 1 작은술을 웰빙다용도팬 한켠에 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다 .

## 수동조리

[ 레인지 ]

▶ 음식의 데치기 , 찌기 , 데우기 기능을 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다 .

❶ 레인지

기능선택 터치버튼 중 [ 레인지 ] 를 누르세요 .

전자레인지 전용용기에 조리할 음식을 올리고 조리실 바닥에 놓으세요 .

❷


[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요 .
( 최대 90 분 설정 가능 )

▶ 조리시간을 선택하지 않고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르면 기본 30 초가 동작되고 , [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30 초씩 증가합니다 .

❸


[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 레인지 조리가 시작됩니다 .

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

**주의**

▶ 레인지 기능을 사용할 때 웰빙다용도팬이나 석쇠 , 알루미늄 호일 , 금박 / 은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요 . 불꽃발생의 원인이 됩니다 .

▶ 밀폐된 용기나 음식물 ( 팩에 든 음식이나 달걀 , 밤 등 ) 은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다 . 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요 .

▶ 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다 . 조리 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 꺼내 주세요 .

**참고**

▶ 레인지 기능이 선택되어 있는 경우에는 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르면 30 초간 조리할 수 있으므로 간단 데우기를 할 경우 편리하게 사용하세요 .

▶ [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누를 때마다 조리시간이 30 초씩 증가합니다 .

# 수동조리

[ 수퍼스팀 ]

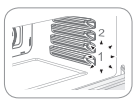
▶ 삶기 , 데치기 , 찜 기능을 수동으로 사용할 수 있습니다 .

**급수탱크에 물을 채운 다음 본체에 장착하고 음식물을 조리실에 넣습니다 .**

▶ 급수탱크가 제대로 설치되지 않을 경우 물보충 아이콘 ( ) 이 켜져 있고 스팀조리 시작이 되지 않습니다 .

❶ 수퍼스팀

**기능선택 터치버튼 중 [ 수퍼스팀 ] 을 누르세요 .**



**웰빙다용도팬 또는 웰빙다용도팬 + 석쇠에 조리할 음식을 올리고 선반 ❶에 끼우세요 .**

▶ 육류의 경우 웰빙다용도팬 위에 석쇠를 함께 사용하면 기름기를 뺄 수 있습니다 .

❷

**[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요 .**

▶ 기본 조리 시간이 15 분으로 자동설정 되어 있습니다 . ( 최대 30 분 설정 가능 )

❸

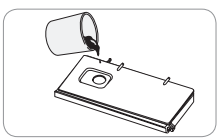
**[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .**

▶ 스팀 조리가 시작됩니다 .

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

**조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 스팀조리를 계속하세요 .**

▶ 부저음과 함께 표시부에 표시가 나타납니다 .
( 조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다 .)



**주의**

- ▶ 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의하여 주십시오 . 또한 , 스팀 분출구에 주의해 주십시오 .
- ▶ 급수탱크에 뜨거운 물은 사용하지 마세요 . 급수탱크가 변형될 수 있습니다 .
- ▶ 스팀조리시 400 ㎖ 이상 물을 채우고 조리를 시작하세요 .
- ▶ 스팀조리 완료 후 또는 일시정지 / 취소시에는 조리실 내 수증기가 자연 배수될 수 있도록 일정 시간 ( 약 1 분 ) 동안 급수 탱크를 본체에서분리하지 마세요 .
- ▶ 스팀조리 후 사용한 물의 배수로 인하여 급수탱크가 뜨겁습니다 . 화상의 우려가 있으니 주의하시고 , 급수탱크 내 배수된 물은 깨끗이 비워 주세요 .

**참고**

- ▶ 조리 종료 후 급수탱크 , 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오 .
- ▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아주십시오 .
- ▶ 수퍼스팀 , 스팀 + 조리 후에는 항상 3 분간 냉각팬이 자동으로 회전합니다 . 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요 .
- ▶ 조리 중 일시 정지하거나 조리가 종료되면 스팀발생기에 남아 있는 잔여수를 제거하기 위해 펌프모터가 동작하고 , 동작음이 발생합니다 . 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요 .
- ▶ 스팀 동작 중에 물이 끓는 소리가 납니다 . 고장이 아니니 안심하고 사용하세요 .

## 수동조리

[ 웰빙건조 ]

▶ 식품 자체의 수분을 제거하여 방부제 없이도 식품 고유의 맛을 유지할 수 있습니다 .

❶ 웰빙건조

기능선택 터치버튼 중 [ 웰빙건조 ] 를 누르세요 .

❷ ❸

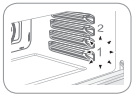
70 ℃ 온도표시가 깜박이면 [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 건조온도를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러주세요 .
( 가능한 온도범위 60 ℃ ~120 ℃ )

❹

[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요 .

▶ 기본 조리 시간이 2 시간으로 자동 설정되어 있습니다 . ( 최대 10 시간 설정 가능 )

▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .



건조할 식품을 웰빙다용도팬 + 석쇠 위에 올리고 선반 ❶에 끼우세요 .

❺

[선택/시작] 버튼을 누르세요.

▶ 건조가 시작됩니다 .

참고

웰빙건조 방법 (70 ℃ 기준 )

▶ 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5 cm 두께로 자른 후 웰빙다용도팬에 올려서 건조합니다 .
( 감자 / 고구마 : 3~4 시간 , 버섯류 : 3~4 시간 , 나물류 : 3~5 시간 ,
과일류 : 4~6 시간 )

## 수동조리

[ 발효 ]

▶ 요구르트 또는 식빵 , 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다 .

▶ 삼성 스마트오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 일정한 온도로 유지해 이스트균 , 유산균 등의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다 .

❶


기능선택 터치버튼 중 [ 발효 ] 를 누르세요 .

❷


40 ℃ 온도표시가 깜박이면 [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 발효온도를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 주세요 .
( 가능한 온도범위 40 ℃ ~70 ℃ )

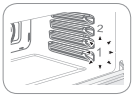
❸


▶ 반죽 ( 빵 / 피자 ) 발효 : 40 ℃
▶ 식혜 : 70 ℃

❹


[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 발효시간을 선택하세요 .

▶ 기본 조리 시간이 1 시간으로 자동 설정되어 있습니다 . ( 최대 10 시간 설정 가능 )
▶ 조리시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .



발효시킬 반죽을 웰빙다용도팬 위에 올리고 선반 ❶에 끼우세요 .

❺


[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 발효가 시작됩니다 .

참고

▶ 요구르트 만드는 법

1. 우유 500 ml 를 내열용기에 담아 1 분간 조리하세요 .
2. 시판용 떠먹는 요구르트 1 개(100 g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능 40 ℃로 4~5 시간 조리하세요 .
3. 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요 .

▶ 젖은 면보로 덮거나 내열용기에 물 50~100 ml 를 담아 바닥에 놓고 조리하면 발효에 필요한 수분을 제공하여 효과적입니다 .

# 수동조리

[ 스팀 +]

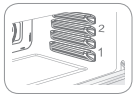
▶ 오븐 , 그릴 , 레인지와 같이 사용하여 조리물을 촉촉하게 할 수 있습니다 .

**급수탱크에 물을 채운 다음 본체에 설치하고 음식물을 조리실에 넣습니다 .**

▶ 급수탱크가 제대로 설치되지 않을 경우 물보충 아이콘 ( ) 이 켜져 있고 스팀조리 시작이 되지 않습니다 .

❶ 오 븐 | 그 릴 | 레인지 — **기능선택 터치버튼을 눌러 오븐 , 그릴 , 레인지 중 원하는 조리종류를 선택하세요 .**

❷ 스팀+ — **[ 스팀 +] 버튼을 누르세요 .**



**조리할 음식물의 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 적정선반에 끼우세요 .**

▶ ' 스팀 +' + 오븐기능 : 웰빙다용도팬 또는 웰빙다용도팬 + 석쇠 ( ❶단 )
▶ ' 스팀 +' + 그릴기능 : 웰빙다용도팬 또는 웰빙다용도팬 + 석쇠 ( ❷단 )
▶ ' 스팀 +' + 레인지기능 : 전자레인지 전용용기 ( 조리실 바닥 )

❸


**[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요 .**

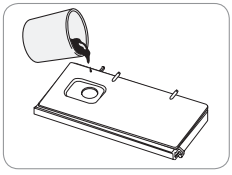
▶ 오븐동작에서 스팀 + 기능을 사용시 , 먼저 180 ℃ 온도표시 깜박임 상태에서 [+/–] 다이얼을 돌려 조리온도를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러주세요 . ( 설정가능한 온도 범위 40 ~ 230 ℃ )

❹


**[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .**

**조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 스팀 + 조리를 계속하세요 .**

▶ 부저음과 함께 표시부에 표시가 나타납니다 .
( 조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다 .)



**주의**

▶ 용기가 뜨거우므로 꺼낼 때 주의하여 주십시오 . 또한 , 스팀 분출구에 주의해 주십시오 .

**참고**

▶ 조리 종료 후 급수탱크 , 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오 .
▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아주십시오 .
▶ 조리 중 일시 정지하거나 조리가 종료되면 스팀발생기에 남아 있는 잔여수를 제거하기 위해 펌프모터가 동작하고 , 동작음이 발생합니다 . 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요 .
▶ 스팀 동작 중에 물이 끓는 소리가 납니다 . 고장이 아니니 안심하고 사용하세요 .

# 수동조리

## [ 메모리쿡 ]

▶ 자주 사용하는 조리방법을 저장해 두면 보다 편리하게 사용할 수 있습니다 .

### 메모리 저장하기

❶ 기능선택 터치버튼 중 원하는 기능을 선택하고 시작 단계 전까지 입력하세요 .
( 입력방법은 각 기능 페이지를 참조하세요 .)

❷ 메모리쿡 입력이 완료된 상태에서 [ 메모리쿡 ] 버튼을 누르세요 .

❸ 선택/시작 [+/–] 다이얼을 돌려 저장번호 (1~3) 를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
▶ 입력된 내용이 선택한 메모리 번호에 저장됩니다 .

### 저장된 메모리로 요리하기

❶ 메모리쿡 기능선택 터치버튼 중 [ 메모리쿡 ] 버튼을 누르세요 .

❷ 선택/시작 [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 [ 메모리 ] 번호 (1~3) 를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
▶ 선택한 메모리 번호에 입력된 내용이 표시됩니다 .
▶ 메모리 번호 선택시 해당 메모리에 저장된 내용이 없을 경우에는 번호가 깜박이고 , 내용이 있으면 켜져 있는 상태가 됩니다 .
▶ 메모리 번호 선택 후 [+/–] 다이얼을 돌리면 입력된 시간설정을 변경할 수 있습니다 .

❸ 선택/시작 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
▶ 선택한 메모리 번호로 조리가 시작됩니다 .
▶ 조리 중 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르고 온도설정이 깜박일 때 [+/–] 다이얼을 돌리면 조리온도를 변경할 수 있습니다 .

참고
▶ 메모리 저장은 3 개까지 가능하며 저장된 메모리는 언제든지 새로운 내용으로 변경할 수 있습니다 . 단 , 선택한 메모리 번호에 이미 입력된 내용이 있을 경우 이전 메모리는 삭제됩니다 .
▶ 전원 플러그를 뺀 후에는 기존에 저장된 메모리는 지워집니다 .

# 자동조리

[ 스마트쿡 ]

삼성 스마트 오븐의 자동조리 기능들을 사용하면 직접 조리시간과 온도 ( 출력 ) 등을 입력하지 않아도 알아서 척척 요리해 드립니다 .

▶ 음식물에 따라 시간 , 온도 , 조리 세기를 설정하지 않아도 스마트쿡 180 가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다 .

❶ 스마트쿡

기능선택 터치버튼 중 [ 스마트쿡 ] 을 누르세요 .

❷ ❸

[+/–] 다이얼을 돌려 1~10 중 하나를 선택한 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

❹ ❺

[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 메뉴를 선택하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

▶ 스마트쿡의 메뉴명 , 분량 , 부속품 등은 제공되는 쿡북을 참조하세요 .
( 단 , 스팀요리 10–1 부터 10–20 까지 스팀요리부는 36 ~ 39 페이지를 참조하세요 .)

❻

[+/–] 다이얼을 돌려 원하는 조리량을 선택하세요 .

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다 .

▶ 조리량 선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요 .

스팀이 추가되는 메뉴는 스팀 표시 ( 스팀 ) 가 나타납니다 .

▶ 이때는 급수탱크에 물을 채운 후 본체에 장착해 주세요 . 급수탱크가 제대로 설치되지 않을 경우 물보충 아이콘 ( ) 이 켜져 있고 스팀조리 시작이 되지 않습니다 .

❼


**[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .**

▶ 스마트쿡 자동조리가 시작됩니다 .

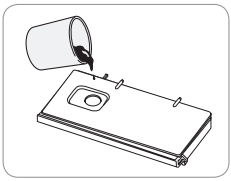
※


**조리 중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 다시 시작하세요 .**

▶ 부저음이 울릴 때 , 문을 열지 않으면 그대로 조리가 진행됩니다 .

**조리 도중에 급수탱크의 물이 부족하면 물보충 후 급수탱크를 본체에 장착하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 조리를 계속하세요 .**

▶ 조리도중 물이 부족하면 부저음과 함께 표시부에 표시가 나타납니다 .
( 조리 도중에도 급수탱크에 물을 추가할 수 있습니다 .)



참고

- ▶ 동작 중에는 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다 .
- ▶ 자세한 조리정보는 제공되는 쿡북을 참조하세요 . 단 , 스팀요리 10-1 부터 10-20 은 36 ~ 39 페이지를 참조하세요 .
- ▶ 조리 종료 후 급수탱크 , 물받이의 물은 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오 .
- ▶ 조리실에 남은 수분은 마른행주로 닦아주십시오 .

주의

- ▶ 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다 . 반드시 보호장갑을 착용하세요 .
- ▶ 연속으로 조리할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다 .

## 자동조리

네이버 지펠 스마트오븐 카페 http://cafe.naver.com/amysoven 에서 다양한 레시피 및 제품정보를 만나보세요 .

주기적으로 새로운 요리방법이 소개되어 더 풍성한 요리 세계를 체험할 수 있습니다 .

### [ 스마트쿡 : 카테고리 10 – 스팀요리 ]

스마트쿡 카테고리 1~9 까지는 제공되는 쿡북을 참조하세요 .

| 메뉴명 | | 재료 및 분량 | 조리과정 |
|---|---|---|---|
| 1 | 찐감자 | 감자 2~4 개<br>(0.4~0.8 kg) | 1. 감자는 깨끗하게 씻어 물기를 제거한다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 감자를 올려 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 25~30 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–1] 을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 2 | 찐고구마 | 고구마 2~4 개<br>(0.4~0.8 kg) | 1. 고구마는 깨끗하게 씻어 물기를 제거한다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 고구마를 올려 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 25~30 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–2] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 3 | 찐달걀 | 달걀 5~10 개 | 1. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 달걀을 올려 1 단에 끼운다 .<br>2. [ 스팀 ] 기능에서 15~20 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–3] 을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 4 | 찐만두 | 만두 10~20 개 (0.2~0.3 kg) | 1. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 만두를 올려 1 단에 끼운다 .<br>2. [ 스팀 ] 기능에서 15~20 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–4] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 5 | 야채 데치기 ( 강 ) | 야채 ( 단호박 , 양배추 )<br>0.4~0.8 kg | 1. 단호박의 경우 4 등분 하고 , 양배추의 경우 통째로 조리한다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 야채를 올려 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 15~18 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–5] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 6 | 야채 데치기 ( 약 ) | 야채 ( 시금치 ,<br>콩나물 , 고사리 ) 0.2~0.3 kg | 1. 야채는 다듬은 후 깨끗하게 씻는다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 야채를 올려 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 10~12 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–6] 을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 7 | 대하찜 | 새우 ( 대하 )<br>10~20 마리 ,<br>소금 약간 ,<br>후춧가루 약간 | 1. 대하는 씻은 후 등 두 번째와 세 번째 마디 사이에 이쑤시개를 넣고 위로 올려 내장을 제거한 뒤 소금과 후춧가루로 간한다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 대하를 올려 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 12~15 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–7] 을 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |

## 자동조리

### [ 스마트쿡 : 카테고리 10 – 스팀요리 ]

| 메뉴명 | | 재료 및 분량 | 조리과정 |
|---|---|---|---|
| 8 | 도미찜 | 도미 1 마리 (0.5~0.6 kg),<br>대파 2 대 , 홍고추 2 개 ,<br>레몬껍질 1 개 , 생강 1 톨 ,<br>화이트 와인 1/4 컵 ,<br>간장 3 큰술<br><br>[ 소스 ]<br>간장 2 큰술 , 물 1/4 컵 ,<br>꿀 1 큰술 | 1. 대파와 고추 , 레몬껍질 , 생강은 가늘게 채썬다 .<br>2. 도미는 아가미와 내장을 제거하고 지느러미는 가위로 잘라 손질한 후 앞뒤로 3 cm 간격으로 칼집을 낸다 .<br>3. 도미의 칼집 부분에 대파 , 고추 , 생강 , 레몬껍질을 끼운 후 화이트 와인과 간장을 뿌려서 20 분간 재운다 .<br>4. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 도미를 올리고 1 단에 끼운다 .<br>5. [ 스팀 ] 기능에서 25 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–8] 을 선택하여 조리한다 .<br>6. 소스 재료를 섞어 냄비에 넣고 끓여 완성된 도미에 뿌린다 . |
| 9 | 꽃게찜 | 꽃게 2~4 마리<br>(0.4~0.6 kg) | 1. 꽃게는 솔로 구석구석 문질러 깨끗하게 씻는다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 꽃게의 배부분이 위로 향하도록 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 22~28 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–9] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 10 | 바지락찜 | 바지락 0.5 kg | 1. 바지락은 엷은 소금물에 담가 해감한 후 깨끗하게 씻는다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 ] 에 바지락을 올리고 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 15~18 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–10] 을 선택하여 조리한다 . |
| 11 | 홍합찜 | 홍합 0.5 kg | 1. 홍합은 수염을 제거하고 깨끗하게 씻어 체에 밭친다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 ] 에 홍합을 올리고 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 15~18 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–11] 을 선택하여 조리한다 . |
| 12 | 돼지수육 | 돼지고기 ( 덩어리 )<br>0.3~0.6 kg | 1. 돼지고기는 3 등분한다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 돼지고기를 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 25~30 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–12] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 13 | 배추<br>삼겹살찜 | 배추 3~5 장 (150 g),<br>삼겹살 구이용 (180 g),<br>청주 1 큰술 ,<br>소금 1/2 작은술 ,<br>후춧가루 1/4 작은술<br><br>[ 드레싱 ]<br>식초 2 큰술 , 꿀 2 큰술 ,<br>미소된장 1 큰술 ,<br>고춧가루 1 작은술 ,<br>참깨 1/2 작은술 ,<br>다진 대파 1 작은술 ,<br>다진 마늘 1 작은술 | 1. 배추는 깨끗이 씻어 한입 크기로 자른다 .<br>2. 삼겹살은 배추와 같은 크기로 자른 후 청주 , 소금 , 후춧가루로 밑간한다 .<br>3. 내열용기에 배추와 삼겹살을 적절히 섞어 담는다 .<br>4. [ 웰빙다용도팬 ] 에 ③을 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>5. [ 스팀 ] 기능에서 25 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–13] 을 선택하여 조리한다 .<br>6. 모든 드레싱 재료를 잘 섞고 배추와 삼겹살을 건져 접시에 담은 후 드레싱을 뿌려 완성한다 . |

# 자동조리

## [ 스마트쿡 : 카테고리 10 – 스팀요리 ]

| 메뉴명 | | 재료 및 분량 | 조리과정 |
|---|---|---|---|
| 14 | 호박 영양밥 | 단호박 1 개,<br>불린 찹쌀 1 컵,<br>불린 검은콩 2 큰술,<br>불린 찹쌀흑미 1 큰술,<br>대추 3 알,<br>밤 2 개,<br>잣 1 작은술,<br>소금 1/3 작은술,<br>물 3/4 컵 | 1. 단호박은 꼭지 부분을 잘라 뚜껑을 만든 다음 속을 파낸다. 대추는 돌려 깎은 다음 씨를 빼서 2 등분하고, 밤도 껍질을 벗겨 2 등분 한다.<br>2. 내열용기에 불린 찹쌀, 검은콩, 흑미, 대추, 밤, 잣을 넣는다. 소금과 물을 섞어서 붓고 젖은 면보를 덮는다.<br>3. [ 웰빙다용도팬 ] 에 ②를 올려 1 단에 끼운 다음 [ 스팀 ] 기능으로 30 분간 조리한다.<br>4. [ 물보충 ] 표시가 나타나면 급수탱크에 물을 추가로 더해준다.<br>5. 단호박에 익힌 속재료를 채운 뒤 뚜껑을 덮고 젖은 면보로 감싼다.<br>6. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 ⑤를 올린 후 1 단에 끼운다.<br>7. [ 스팀 ] 기능에서 30 분간 조리한다. 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–14] 를 선택하여 조리한다. |
| 15 | 해산물찜 | 새우 6 마리,<br>모시조개 15 개,<br>오징어 1 마리, 양파 1/4 개,<br>방울 토마토 5 개,<br>마늘 3 쪽,<br>화이트와인 1/4 컵,<br>올리브오일 1 큰술,<br>소금 약간, 후춧가루 약간 | 1. 새우는 깨끗이 씻은 뒤 두 번째 마디와 세 번째 마디 사이 안쪽에 이쑤시개를 넣어 위로 올려 내장을 제거한다.<br>2. 모시조개는 연한 소금물에 담가 해감하고, 오징어는 깨끗이 씻어 링으로 썬다. 양파는 한입 크기로 썬다.<br>3. 내열용기에 모든 재료를 넣고 버무린다.<br>4. [ 웰빙다용도팬 ] 에 ③을 올린 후 1 단에 끼운다.<br>5. [ 스팀 ] 기능에서 20 분간 조리한다. 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–15] 를 선택하여 조리한다. |
| 16 | 백설기 | 멥쌀가루 0.5 kg,<br>물 2~3 큰술,<br>설탕 4 큰술<br><br>[ 고명 ]<br>대추 3 개,<br>호박씨 1 큰술,<br>잣 1 큰술 | 1. 멥쌀가루에 물을 섞어 손에 쥐어 손바닥 위에 놓고 2~3 번 튕길 때 부서지는 정도면 충분하다.<br>2. 1 을 중간 크기의 체에 내린 뒤 설탕을 넣어 고루 섞는다.<br>3. 대추는 돌려 깎아 씨를 제거한 후 돌돌 말아 썬다. 호박씨와 잣은 납작하게 반으로 가른다.<br>4. 대나무 찜기 ( 지름 18~20 cm) 를 물에 적신 후 뒤집어 5 분 동안 물기를 뺀다.<br>5. 찜기에 쌀가루를 고루 펴서 담고 위를 편편하게 한 다음, 원하는 모양대로 칼집을 내고 고명을 꽃 모양으로 얹는다.<br>6. [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 ⑤를 올린 후 1 단에 끼운다.<br>7. [ 스팀 ] 기능에서 30 분간 조리한다. 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–16] 을 선택하여 조리한다. |
| 17 | 송편 | [ 흰색 ]<br>멥쌀가루 2 컵,<br>끓는 물 3 큰술<br><br>[ 쑥색 ]<br>멥쌀가루 1 컵,<br>쑥가루 1/2 큰술,<br>끓는 물 3 큰술<br><br>[ 소 ]<br>서리태 1/2 컵, 소금 약간,<br>참기름 적당량,<br>식용유 적당량 | 1. 서리태는 5 시간 정도 불린 다음 젖은 면보에 싸서 [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 올린 후 1 단에 끼운다. [ 스팀 ] 기능에서 20 분간 조리한 후 꺼내서 볼에 담아 소금으로 간한다.<br>2. 멥쌀가루에 끓는 물을 넣고 잘 치대 익반죽한다. 밤알만한 크기로 떼어 둥글게 빚은 후 가운데에 소를 넣어 빚는다.<br>3. 쑥색은 쑥 가루를 넣어 익반죽한 후 송편을 빚는다.<br>4. [ 웰빙다용도팬 ] 에 젖은 면보를 깐 다음 빚은 송편을 올려 1 단에 끼운다.<br>5. [ 스팀 ] 기능에서 20 분간 조리한다. 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–17] 을 선택하여 조리한다. [ 물보충 ] 표시가 나타나면 급수탱크에 물을 추가로 넣어준다.<br>6. 다 쪄지면 참기름과 식용유를 섞어 바른다. |

# 자동조리

## [ 스마트쿡 : 카테고리 10 – 스팀요리 ]

| 메뉴명 | | 재료 및 분량 | 조리과정 |
|---|---|---|---|
| 18 | 밤다식 | 밤 15 개 ,<br>꿀 1 과 1/2 큰술 ,<br>계핏가루 1/2 작은술 ,<br>소금 약간 | 1. 밤은 씻은 후 반으로 갈라 [ 웰빙다용도팬 ] 에 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>2. [ 스팀 ] 기능에서 30 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–18] 을 선택하여 조리한다 .<br>3. 밤이 익으면 작은 수저로 살만 파낸 뒤 체에 내려 보슬보슬한 고물을 만든다 .<br>4. 밤고물 , 계핏가루 , 소금을 섞은 후 꿀을 넣어 반죽한다 . 이때 꿀의 양은 반죽이 뭉쳐질 정도로 약간만 넣는다 .<br>5. 다식틀에 계핏가루를 먼저 뿌린 후 ③의 반죽을 밤톨만큼씩 떼어 박아낸다 . |
| 19 | 냉동<br>떡찌기 | 냉동떡 0.2~0.4 kg | 1. 냉동떡은 내열접시에 담아 [ 웰빙다용도팬 + 석쇠 ] 에 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>2. [ 스팀 ] 기능에서 15~20 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–19] 를 선택하고 원하는 분량에 맞춰 조리한다 . |
| 20 | 이유식 | [1. 단호박죽 ]<br>단호박 0.3 kg,<br>감자 1/2 개 ,<br>찹쌀가루 20 g,<br>물 1 컵<br><br>[2. 쇠고기 브로콜리 당근죽 ]<br>불린 쌀 1 큰술 ,<br>쇠고기 ( 안심 ) 15 g,<br>브로콜리 15 g,<br>당근 10 g,<br>물 1 컵<br><br>[3. 닭고기 완자 ]<br>닭안심 200 g,<br>당근 20 g,<br>양파 30 g,<br>우엉 15 g | [ 초기 : 단호박죽 ]<br>1. 단호박은 6~8 등분 하고 , 감자는 사방 1 cm 크기로 깍둑썰어 내열접시에 담는다 .<br>2. [ 웰빙다용도팬 ] 에 내열접시을 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>3. [ 스팀 ] 기능에서 16 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–20] 을 선택하고 다이얼을 돌려 [1] 에 맞춰 조리한다 .<br>4. 단호박과 감자는 뜨거울 때 으깨서 냄비에서 찹쌀가루와 물을 함께 넣고 끓인다 .<br><br>[ 중기 : 쇠고기 브로콜리 당근죽 ]<br>1. 당근은 사방 1 cm 크기로 깍둑썰고 브로콜리는 꽃부분만 손질한다 .<br>2. 쇠고기는 찬물에 담가 핏물을 뺀 후 종이타올로 물기를 제거하고 곱게 다진다 .<br>3. 쇠고기 , 당근 , 브로콜리 , 불린 쌀을 내열접시에 담는다 .<br>4. [ 웰빙다용도팬 ] 에 내열접시을 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>5. [ 스팀 ] 기능에서 18 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–20] 을 선택하고 다이얼을 돌려 [2] 에 맞춰 조리한다 .<br>6. 조리가 완료되면 냄비에 물을 넣고 끓인다 .<br><br>[ 후기 : 닭고기 완자 ]<br>1. 닭고기는 5~6 등분하고 , 당근 , 양파 , 우엉은 2~3 등분하여 믹서기에서 갈아준다 .<br>2. 한입 크기로 빚어 동그랗게 만든 후 내열접시에 담는다 .<br>3. [ 웰빙다용도팬 ] 에 ②를 올린 후 1 단에 끼운다 .<br>4. [ 스팀 ] 기능에서 20 분간 조리한다 . 또는 [ 스마트쿡 ] 버튼을 누른 후 [10–20] 을 선택하고 다이얼을 돌려 [3] 에 맞춰 조리한다 . |

## 자동조리

[ 괘속해동 ]

▶ 삼성 스마트 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다 .
▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요 .

❶ 괘속해동 — 기능선택 터치버튼 중 [ 괘속해동 ] 을 누르세요 .

❷ [+/–] 다이얼을 돌려 메뉴 (1 또는 2) 를 선택하세요 .
▶ 육류 해동은 1 을 , 생선류 해동은 2 를 선택하세요 .

❸ 메뉴선택 후 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

전자레인지 전용용기에 해동할 음식을 올리고 조리실 바닥에 놓으세요 .

❹ [+/–] 다이얼을 돌려 음식물의 무게를 선택하고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .

❺ ▶ 해동이 시작됩니다 .

❻ 해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 눌러 계속 해동하세요 .
▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다 .

주의
▶ 해동기능 사용 시 웰빙다용도팬과 석쇠는 절대 사용하지 마세요 . 불꽃 발생의 원인이 됩니다 .
▶ 다른 조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다 . 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요 .

참고
▶ 해동메뉴 무게선택
메뉴 1 : 육류 (0.2~1.2 kg), 메뉴 2 : 생선류 (0.2~1.2 kg)

## 편리한 기능

### [ 탈취 ]

▶ 조리 후 음식냄새를 줄이는 데 사용하면 좋습니다 .

❶ 탈 취 기능선택 터치버튼 중 [ 탈취 ] 를 누르세요 .

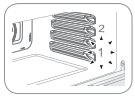
❷ [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 탈취시간을 선택하세요 .
- ▶ 기본 동작 시간이 5 분으로 자동 설정되어 있고 , 최대 15 분까지 설정 가능합니다 .
- ▶ 동작시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

❸ [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
- ▶ 탈취가 시작됩니다 .

### [ 보온 ]

▶ 조리가 끝난 음식물을 따뜻하게 보온해 주는 기능입니다 .

❶ 보 온 [ 보온 ] 버튼을 누르세요 .



웰빙다용도팬 또는 웰딩다용도팬 + 석쇠에 보온할 음식을 올리고 선반 ❶에 끼우세요 .

❷ [+/–] 다이얼을 돌려 원하는 보온시간을 선택하세요 .
( 가능한 시간 범위 1 분 ~10 시간 )
- ▶ 기본 동작 시간이 30 분으로 자동 설정되어 있습니다 .
- ▶ 보온시간은 조리 중 언제라도 [+/–] 다이얼을 돌려서 조절할 수 있습니다 .

❸ [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
- ▶ 보온이 시작됩니다 .

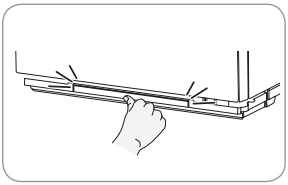
## 편리한 기능

[ 스팀청소 ]

▶ 조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다 .

급수탱크에 물 500 ml 를 넣고 급수탱크를 본체에 설치하고 문을 닫아 주세요 .

▶ 급수탱크에 물이 없으면 스팀청소가 되지 않습니다 .



❶ 스팀청소 기능선택 터치버튼 중 [ 스팀청소 ] 를 누르세요 .

❷ 선택/시작 [ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요 .
▶ 10 분간 스팀청소 기능이 동작합니다 .

동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요 .

주의
▶ 스팀청소 중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다 . 문을 열지 마세요 .
▶ 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요 .
▶ 물 이외에 다른 세제를 사용하지 마세요 .

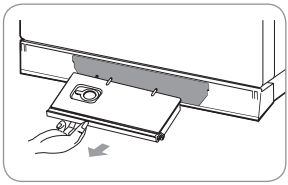
참고
▶ 스팀청소 종료 후 급수탱크 , 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오 .

## 편리한 기능

[ 잔여수 제거 ]

▶ 스팀 조리 종료 후 스팀 발생기 내부에 물이 남아 있을 수 있습니다. 반드시 잔여수 제거로 남은 물을 제거해 주세요.

급수탱크의 물을 모두 버리고 비어 있는 상태로 급수탱크를 다시 설치해 주세요.



❶ 오븐 + 탈취

기능선택 터치버튼 중 [ 오븐 ] 버튼과 [ 탈취 ] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.

▶ 45 초간 잔여수 제거 기능이 동작합니다.

주의
- ▶ 잔여수 제거 동작 중에는 버튼조작 등 다른 작업을 실시하지 말아 주십시오.
- ▶ 잔여수 제거 동작 중에는 문을 닫아 주십시오.

참고
- ▶ 스팀청소 종료 후 급수탱크, 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.

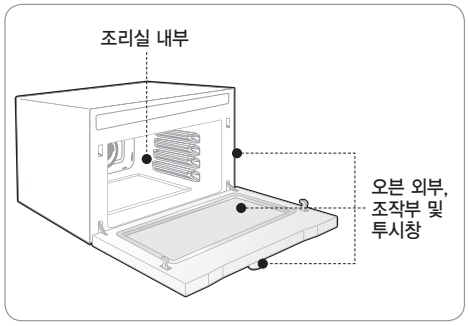
## 청소 및 손질방법

조리실 내부 청소방법

▶ 벽이나 천장에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

▶ 스팀청소 후에는 조리실 내부를 마른 수건으로 닦아 주세요.




오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주세요. (기능선택 터치버튼 청소 시에는 전원을 끄거나 잠금 설정을 한 후 청소해 주세요.)

▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 세게 닦지 마세요.

▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

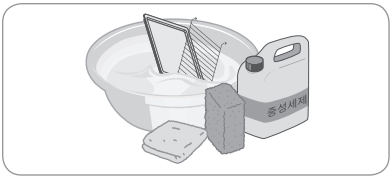
급수탱크, 물받이 청소방법

▶ 스펀지로 중성세제를 살짝 묻혀 닦고 물로 씻어 주십시오.

부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.

▶ 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.




주의

▶ 청소 시 벤젠, 시너 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.

▶ 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

▶ 급수탱크, 물받이는 직사광선에 직접 건조시키지 말아 주십시오. 변형, 파손의 원인이 됩니다.

## 청소 및 손질방법

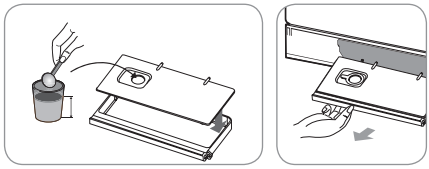
[ 스팀발생기 세정 ]

▶ 스팀요리를 장기간 사용하였을 경우 발생할 수 있는 스팀발생기 내부의 침전물을 제거하고자 할 때 사용합니다.

진행표시부에 이 깜박이면 세정이 필요한 시기입니다.

식초와 물을 1:6 비율로 잘 섞습니다.

식초와 섞은 물을 급수탱크에 붓고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다.



❶ 웰빙건조 + 스팀청소

기능선택 터치버튼 중 [ 웰빙건조 ] 버튼과 [ 스팀청소 ] 버튼을 1 초간 동시에 누르세요.

▶ 진행표시부에 (30 분 00 초 ) 가 표시되고 스팀발생기 세정이 시작됩니다.

❷ 약 20 분 경과 후 진행표시부에 (10 분 00 초 ) 표시와 부저음이 울리고 동작을 멈춥니다.

▶ 급수탱크를 꺼내어 남아있는 물을 모두 버립니다.

▶ 급수탱크를 물로 씻은 다음 깨끗한 물 500 ml 를 채우고 뚜껑을 닫아 본체에 장착합니다.

❹ 선택/시작

[ 선택 / 시작 ] 버튼을 누르세요.

❺ 동작이 끝나면 부저음이 울립니다.

❻ 급수탱크 , 물받이의 물을 모두 버리고 급수탱크를 물로 씻어 주십시오.

동작이 끝나면 문을 열고 마른행주로 조리실 내부를 닦아 주세요.

참고

▶ 스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘 , 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 부유물 ( 미네랄 성분 ) 은 잔존하게 됩니다. ( 인체에 무해 )

## 고장신고 전 확인사항

[ 조리 중 이상해요 ]

| 이런 증상엔 | 이렇게 조치하세요. |
|---|---|
| 조리 중에 불꽃이 생겨요. | ▶ 레인지 / 쾌속해동 기능에서 웰빙다용도팬이나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요. |
| 요리가 제대로 되지 않아요. | ▶ 조리 중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다. |
| 조리 중에 제품 전면에서 바람이 나와요. | ▶ 제품에서 발생하는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면에서 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요. |
| 조리실 안에서 음식물이 터져요. | ▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리 중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요. |
| 오븐 내부에서 연기가 나요. | ▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있지만 고장은 아니니 안심하세요. |
| 실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요. | ▶ 조리 중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다.<br>▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요. |
| 스팀이 나오지 않아요. | ▶ 급수탱크에 물을 넣어 올바르게 본체에 장착하였는지 확인하세요. 오븐 가열시에는 스팀이 나와도 눈에는 보이지 않습니다. |
| 문이 흐려지고 물방울이 떨어져요.<br>문 틈새로 증기가 새요.<br>조리실에 물이 남아요. | ▶ 메뉴에 따라 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품의 이상은 아닙니다. 제품이 식은 후 마른행주로 닦아 주십시오. |
| 오븐 사용 중 또는 사용직후 급수탱크를 만지면 뜨거워요. | ▶ 오븐사용 중 또는 사용 후에는 오븐의 열기로 인하여 급수탱크가 뜨거우니 오븐 장갑을 이용하여 밑면을 받친 후 주의하여 주십시오. 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다. |
| 스팀요리 중 물 끓는 소리가 나요. | ▶ 스팀요리 중에는 히터를 이용하여 물을 가열하기 때문에 물 끓는 소리가 나는 경우가 있습니다. 이러한 경우는 제품의 이상의 아닙니다. |
| 스팀요리를 일시 정지하면 이상한 소리가 나요. | ▶ 스팀요리를 일시 정지하면 스팀발생기의 잔여수를 제거하기 위해 펌프모터가 동작하고, 동작음이 발생합니다. 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다. |

## 고장신고 전 확인사항

[ 조리 후 이상해요 ]

| 이런 증상엔 | 이렇게 조치하세요 . |
|---|---|
| 스팀요리 후 오븐 바닥에 흰가루가 남아있어요 . | ▶ 스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘 , 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 이러한 미네랄 성분은 잔존하게 됩니다 . ( 인체에 무해한 성분임 ) 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다 . |
| 스팀요리 후 물받이의 잔류물은 어떻게 처리해야 하나요 ? | ▶ 오븐요리 후 물받이에는 요리 중 발생하는 잔수 및 수분이 배출되므로 매회 요리 후 반드시 물받이를 비우고 세척하여 사용하시면 됩니다 . |
| 스팀요리 종료 후 이상한 소리가 나요 . | ▶ 스팀요리가 종료되면 스팀발생기에 남아 있는 잔여수를 제거하기 위해 펌프모터가 동작하고 , 동작음이 발생합니다 . 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다 . |

[ 동작이 이상해요 ]

| 이런 증상엔 | 이렇게 조치하세요 . |
|---|---|
| 버튼을 눌러도 동작이 안돼요 . | ▶ 제품 문이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요 .<br>▶ 잠금 기능을 설정해 두었는지 확인하세요 .<br>( 잠금기능에 대해선 24 페이지 설명을 참조하세요 .) |
| 조리실 실내등이 꺼져요 . | ▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다 . 조리를 시작하면 조명이 다시 들어옵니다 . |
| 조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요 . | ▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 3 분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다 . 고장이 아니니 안심하고 사용하세요 . |
| 진행표시부에 아무 표시가 없어요 . | ▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요 .<br>▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요 .<br>▶ 220 V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요 .<br>▶ [ 정지 / 취소 ] 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요 . |
| 동작 중 전원이 꺼져요 . | ▶ 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 사용 시 순간 전원이 꺼질 수 있습니다 . |

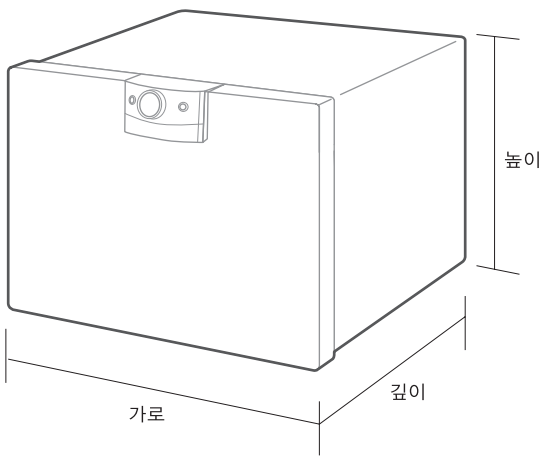
## 고장신고 전 확인사항

[ 자가진단 표시 ]

| 아래와 같은 메시지가 진행표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요. | 이렇게 조치하세요. |
|---|---|
| | <br>[ 정지 / 취소 ] 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요. |

## 제품규격

| 모 델 명 | | | MC324GAKCBB, MC324GAKCPB, MC324GAKCPW<br>MC324GAKCWQ, MC325GAKCBB, MC325GAKCWQ<br>MC326GAKCBB, MC326GAKCPB, MC326GAKCPW<br>MC327GAKCBB, MC327GAKCPB |
|---|---|---|---|
| 소비전력 | 전자레인지 | | 1,250 W |
| | 그 릴 | | 1,350 W |
| | 오 븐 | | 1,450 W |
| | 콤비 | | 2,750 W |
| 고주파출력 | 700 W | | |
| 정격전압 | 220 V ~ 60 Hz | | |
| 발진주파수 | 2,450 MHz | | |
| 제품중량 | 27.8 kg | | |
| 제품용량 | 32 L | | |
| 치 수 | 외 관 | | 527 ( 가로 ) X 391 ( 높이 ) X 488 ( 깊이 ) mm |
| | 조리실 | | 438 ( 가로 ) X 231 ( 높이 ) X 315 ( 깊이 ) mm |

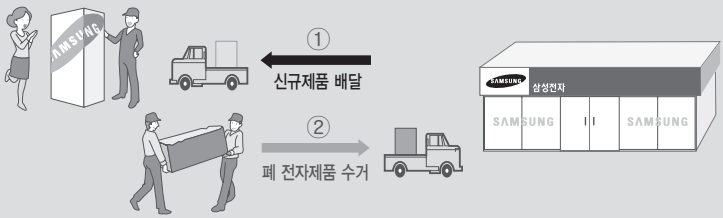


## 폐 전자제품 처리안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

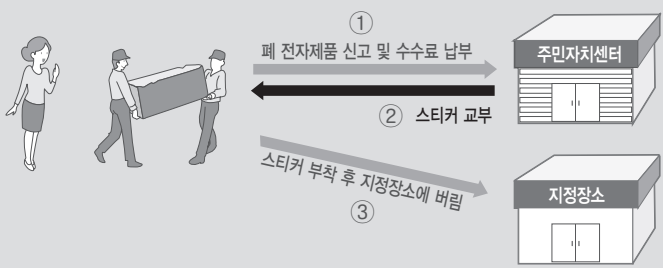
고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.




Tip!
직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



# 제품보증서

품질 보증
기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 (3년)
부품보유기간은
7년입니다

## 서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우
휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 악세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

| 제 품 명 | | 모 델 명 | |
|---|---|---|---|
| 구 입 일 | 년 월 일 | Serial No. | |
| 구입대리점 | | 판매금액 | |

## 무상서비스

※ 일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등 )

| ■ 소비자 피해유형 | 품질보증기간이내 | 품질보증기간이후 |
|---|---|---|
| **부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시** | | |
| ■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때 | 제품교환 또는 무상수리 | 해당없음 |
| ■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해 | 제품교환 | 해당없음 |
| ■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 교환불가능시 | 구입가 환급 | 해당없음 |
| ■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시 | 무상수리 | 유상수리 |
| ■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 유상수리 |
| ■ 소비가가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감가상각한 금액에 10 %를 가산하여 환급 |
| ■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5 %를 가산하여 환급 |
| ■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시 | 제품교환 또는 구입가 환급 | 정액감가상각후 환불 |
| **소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우** | | |
| ■ 수리가 불가능한 경우 | 유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환 | 유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환 |
| ■ 수리가 가능한 경우 | 유상수리 | 유상수리 |

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

## 유상서비스

### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

### 그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)


**삼성전자주식회사**
http: //www.samsung.com/sec/


SAMSUNG

사용설명서

# 삼성 스마트 오븐 (스팀)

**※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.**

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

| 서비스센터 대표번호 | 고객상담실 |
|---|---|
| 고장 접수 및 재설치 문의<br>전국 어디서나 **1588-3366**<br>제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다. | **02-541-3000**<br>**080-022-3000** |
| 사이버 서비스센터 홈페이지 | 인터넷 홈페이지 |
| **www.samsungsvc.co.kr**<br>고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다. | **www.samsung.com/sec/** |

삼성전자주식회사 제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 말레이시아

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여 지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.